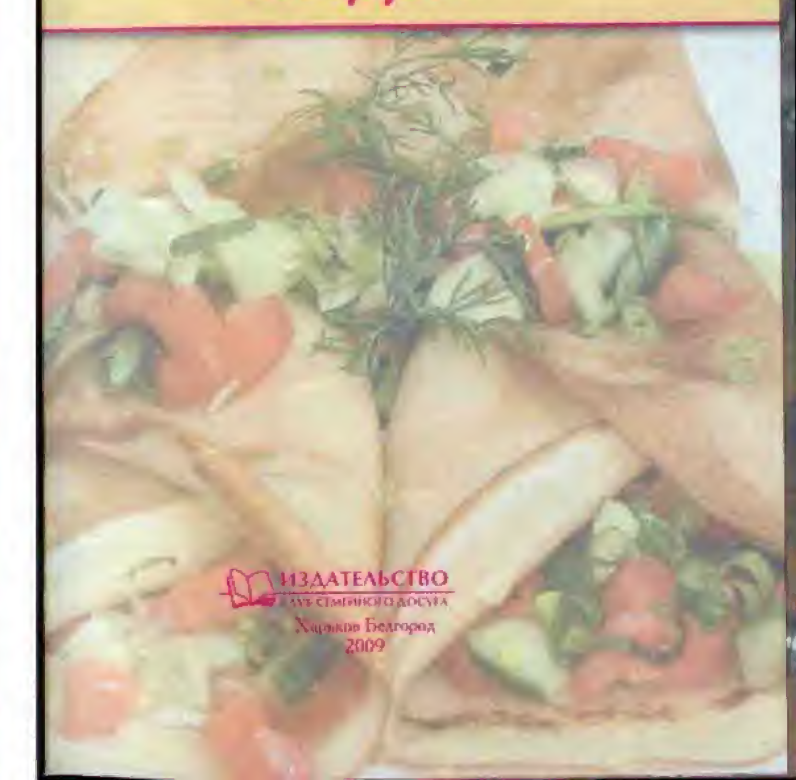
Лучшие рецепты

БЛИНЫ
БЛИНЧИКИ
ОЛАДЬИ



БЛИНЫ
БЛИНЧИКИ
ОЛАДЬИ


ИЗДАТЕЛЬСТВО
Харьков Белгород
2009

ББК 36.991
Б69

Дизайнер обложки *Наталия Роенко*

Видання для організації дозвілля

Млинці. Млинчики. Оладки

(російською мовою)

Укладач
КОВАЛЬ Тамара Василівна

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *Н. С. Дорохіна*
Художній редактор *Н. П. Роенко*
Технічний редактор *А. Г. Веревкін*
Коректор *І. М. Крамаренко*

Підписано до друку 18.12.2008.
Формат 60х90/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Academy». Ум. друк. арк. 7
Наклад 22 000 пр. Зам. № 6867

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
у ТОВ «Фактор-Друк»
м. Харків, вул. Саратовська, 51

Издание для организации досуга

Блины. Блинчики. Оладьи

Составитель
КОВАЛЬ Тамара Васильевна

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *Н. С. Дорохина*
Художественный редактор *Н. П. Роенко*
Технический редактор *А. Г. Веревкин*
Корректор *И. Н. Крамаренко*

Подписано в печать 18.12.2008.
Формат 60х90/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Academy». Усл. печ. л. 7
Тираж 22 000 пр. Зак. № 6867

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ООО «Фактор-Друк»
г. Харьков, ул. Саратовская, 51

ISBN 978-966-14-0215-6 (Украина)
ISBN 978-5-9910-0667-5 (Россия)

Предисловие

С чем сегодня ассоциируются блины и оладьи? В первую очередь, конечно, с Масленицей, с этим чудесным праздником проводов зимы и встречи весны. Хотя и в будний день вряд ли найдется тот, кто откажется от подобного лакомства. Вспомните, как радуются ваши домочадцы, когда вы обещаете порадовать их блинчиками или оладушками. А когда блины уже на столе, оторваться от них невозможно. Ведь всем известно: «Блин не клин, брюха не расколет».

А теперь от лирики к практике.

Есть ряд правил, которых следует придерживаться при приготовлении блинов и оладий.

Итак, что нужно сделать, чтобы блины были румяными, пышными и ароматными?

Перед тем как замесить тесто, необходимо просеять муку, тогда тесто быстро поднимется и будет более пышным.

Густоту теста регулируют количеством молока или кефира. Кроме этого можно использовать пахту, сметану, сливки, сыворотку, а также другие молочные продукты. Их наличие в тесте чрезвычайно важно, так как они улучшают вязкость и эластичность теста.

Если готовить опарные блины, то опару, как правило, ставят за 2—3 часа до начала выпечки. Для этого вливают в опарницу теплое молоко или воду, разводят в них дрожжи и, постоянно помешивая, всыпают муку ($^1/_4$—$^1/_2$ часть нормы всей муки), вымешивают жидкое тесто и дают подняться под салфеткой в теплом месте. Затем в поднявшуюся опару вмешивают отделенные от белков желтки, растопленное масло, сахар, постепенно добавляют муку, снова разбавляют молоком или водой и дают еще раз подняться в тепле. Тесту можно давать подниматься до трех раз, а в последний раз вмешивают оставшиеся взбитые белки и начинают выпекать блины. Некоторые хозяйки оставляют опару на ночь — это излишне: для того чтобы опара настоялась, нужно не более 3 часов.

Существует множество рецептов приготовления блинов и оладий. Но для всех есть одно неизменное правило: готовить их надо в хорошем настроении и со светлыми мыслями.

БЛИНЧИКИ С РЫБОЙ
(6—8 порций)

Для теста: 200 г пшеничной муки, 400—450 мл молока, 1 яйцо, 20 г сахара, 20 г оливкового масла, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г филе морского окуня, 1 головка репчатого лука, зелень петрушки, соль и белый молотый перец по вкусу.

Для соуса: 10 г пшеничной муки, 15—20 г сливочного масла, 15 г тертого твердого сыра.

Приготовление теста

Смешать молоко с яйцом, добавить соль, сахар, всыпать просеянную муку и размешать до получения однородной массы. На смазанной маслом сковороде испечь тонкие блинчики.

Приготовление начинки и соуса

Филе рыбы припустить до готовности, мелко порубить, добавить пассерованный лук, перец, соль, рубленую зелень петрушки, белый соус средней густоты и тщательно все перемешать.

На обжаренную сторону каждого блинчика положить начинку и свернуть в виде пирожка. Обжарить блинчики с начинкой с двух сторон до образования румяной корочки.

Перед подачей на стол полить блинчики растопленным сливочным маслом и посыпать тертым сыром.



БЛИНЧИКИ С КУРИЦЕЙ
(8 порций)

Для теста: 400—450 г пшеничной муки, 400—450 мл молока, 3 яйца, 75 г жира, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г вареного или жареного куриного мяса, 50 г копченого сала, 1—2 головки репчатого лука, 100 г твердого сыра, 35 мл куриного бульона, соль по вкусу.

Приготовление теста

Смешать яичные желтки со 100 мл молока, добавить соль и, помешивая, всыпать муку. Затем постепенно влить остальное молоко, вымешать и осторожно добавить взбитые в пену белки. Испечь блинчики, обжаривая их с одной стороны.

Приготовление начинки

Мелко нарезанное сало обжарить с луком. Куриное мясо пропустить через мясорубку, смешать с салом и луком. Добавить куриный бульон, размешать и прогреть на сковороде.

На обжаренную сторону каждого блинчика выложить начинку, свернуть в виде пирожка и обжарить с двух сторон. Затем посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Блинчики с курицей подают с куриным бульоном или овощным супом.



ЖАРЕНЫЕ БЛИНЧАТЫЕ ТРУБОЧКИ
(4—6 порций)

Для теста: 50 г сливочного масла, 125 г пшеничной муки, 250 мл молока, 2 яйца, 70 г топленого масла, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г вареной говядины, 2 маленькие головки репчатого лука, 15 г растительного масла, 5 г соли, черный и красный молотый перец на кончике ножа, 1 яйцо, 50 г растительного масла для жаренья, 2 ч. л. прованских трав.

Для панировки: 1 яйцо, 10 г панировочных сухарей, 200 г жира для фритюра.

Приготовление теста

Растопить в маленькой кастрюле сливочное масло. Смешать с мукой, молоком, яйцами и щепоткой соли и замесить тесто. Оставить на 30 минут. Разогреть топленое масло. Испечь на нем блинчики, подрумянивая их с одной стороны.

Приготовление начинки

Мясо дважды пропустить через мясорубку. Лук очистить, нарезать кубиками и слегка спассеровать на масле. Смешать мясо с луком, солью, приправить прованскими травами, черным и красным перцем и добавить яйцо.

На неподжаренную сторону положить мясную начинку. Свернуть блинчики в виде пирожка или рулета, смазать яйцом, обвалять в сухарях и жарить во фритюре до готовности.



БЛИНЧИКИ С КАПУСТОЙ И ВЕТЧИНОЙ
(8 порций)

Для теста: 250 г пшеничной муки, 400—450 мл молока, 3 яйца, 35 г сливочного масла, соль и сахар по вкусу.

Для начинки: 150 г ветчины, 80 г шпика, 250 г квашеной капусты, 1 маленькая головка репчатого лука, 10 г сахара, зелень петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Приготовление теста

Яичные желтки развести в 150 мл молока, добавить соль, сахар и соединить с мукой. Все хорошо перемешать, положить разогретое масло, затем развести оставшимся молоком, вливая его постепенно. В последнюю очередь добавить взбитые в пену белки и сразу начинать печь блинчики на смазанной маслом сковороде (обжарить их только с одной стороны).

Приготовление начинки

Шпик нарезать тонкими ломтиками и поджарить на нем отжатую квашеную капусту, добавить пассерованный лук, сахар и перец.

На обжаренную сторону блинчика положить начинку, свернуть в виде конверта и обжарить на сковороде с обеих сторон.

Перед подачей на стол посыпать блинчики ветчиной, нарезанной соломкой, рубленой зеленью петрушки и 3—5 минут прогреть в горячей духовке.



БЛИНЧИКИ С ЯБЛОЧНЫМ МУССОМ (4—6 порций)

Для теста: 250 г пшеничной муки, 6 яиц, 100 г сахара, 250 мл молока, 50 г топленого масла, соль по вкусу.

Для мусса: 1 кг яблок, 125 г сахара, 1 палочка корицы, 3—4 шт. гвоздики, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, сахарная пудра.

Приготовление теста

В просеянную муку добавить яичные желтки, сахар, соль, молоко и замесить вязкое тесто. Дать постоять 45 минут. Затем взбить в густую пену белки и осторожно смешать с тестом. Поджарить блинчики на хорошо разогретом топленом масле до образования золотисто-коричневого цвета.

Приготовление мусса

Вымытые яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать. Залить 3 ст. л. воды, добавить корицу, гвоздику, лимонную цедру и варить 30 минут на среднем огне. Затем вынуть пряности и протереть яблоки через сито.

Готовые блинчики нарезать полосками и подать с охлажденным муссом, предварительно посыпав сахарной пудрой.



БЛИНЧИКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ
(4 порции)

Для теста: 250 г пшеничной муки, 2 яйца, 500 мл молока, по 1 пучку петрушки, зеленого лука и тимьяна, 35 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для соуса: 500 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 250 мл сливок, 15—20 г сливочного масла, тертый мускатный орех, соль, черный молотый перец по вкусу.

Приготовление теста

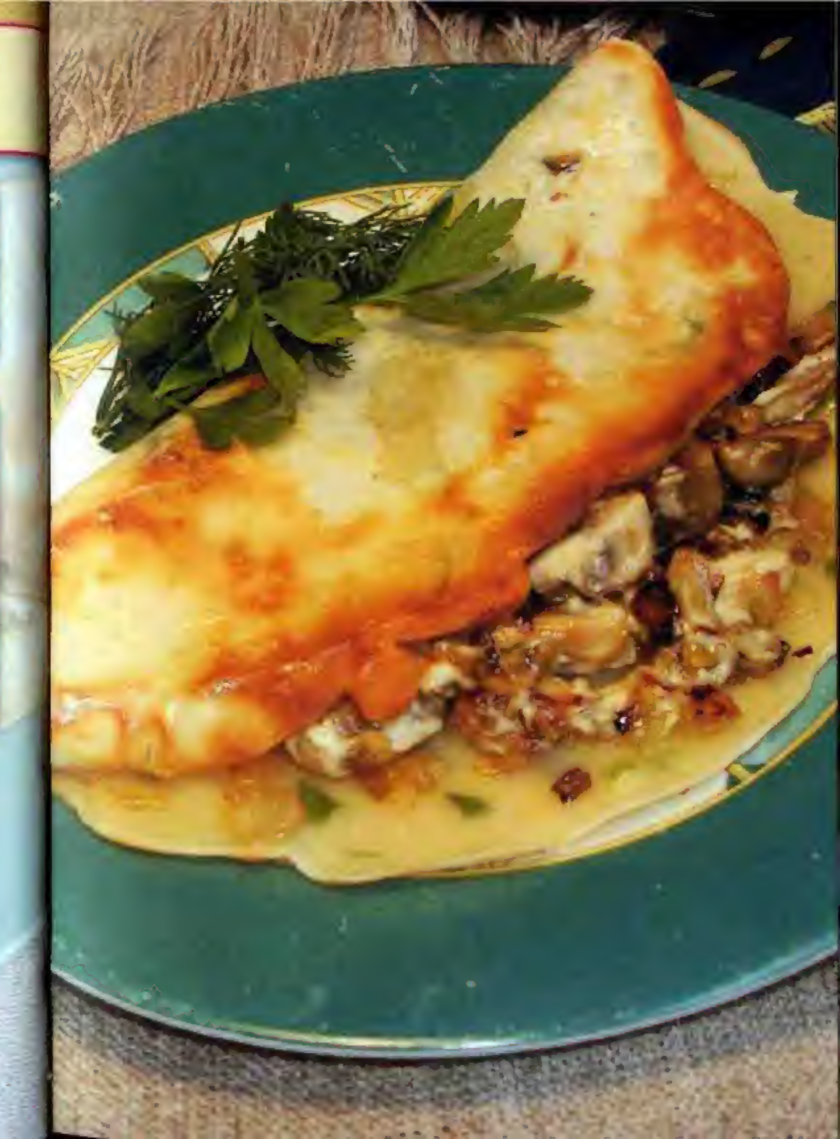
Из муки, молока, яиц и соли замесить тесто и оставить на 15 минут. Добавить нарезанную зелень. Испечь на масле блинчики и поставить их в теплое место.

Приготовление соуса

Грибы вымыть, почистить и нарезать. В сливочном масле спассеровать мелко нарезанный лук, добавить грибы и жарить 5 минут. Ввести сливки и тушить около 5 минут, пока соус не загустеет. Приправить солью, перцем и мускатным орехом.

На половину каждого блина выложить соус, накрыть другой половиной и прогреть 2—3 минуты в духовке.

Перед подачей на стол посыпать блины петрушкой.



БЛИНЫ СКОРЫЕ С ПРИПЕКОМ
(4—6 порций)

Для теста: 250 г пшеничной муки, 500 мл молока, 3 яйца, 12 г пищевой соды, лимонная кислота и соль по вкусу.

Для припека: 300 г свежих грибов, 15—20 г сливочного масла.

Приготовление теста

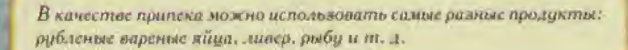
Муку развести молоком до густоты сметаны, положить яйца, соль, хорошо вымесить, добавить соду, разведенную в 2—3 ст. л. воды, и лимонную кислоту, также разведенную в воде. Быстро размешать.

Приготовление припека

Грибы мелко порубить, потушить в масле до тех пор, пока не испарится весь сок и грибы не станут почти сухими.

На разогретую сковороду положить часть припека и залить его порцией теста, поджарить до образования корочки. Затем блин перевернуть и подрумянить его с другой стороны.

К блинам подать сметану и салат из тертой сырой моркови.



В качестве припека можно использовать самые разные продукты: рубленые вареные яйца, ливер, рыбу и т. д.

БЛИНЧИКИ С САЛАТОМ
(4 порции)

Для теста: 200—250 г пшеничной муки, 600—650 мл молока, 3 яйца, сахар, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г вареного мяса, 15 г растительного масла, 2 зубчика чеснока, 2 огурца, 4 помидора, 35 мл лимонного сока, зеленый лук, рубленая зелень петрушки, соль, черный молотый перец.

Приготовление теста

Яйца растереть с солью и сахаром, добавить половину порции молока, просеянную муку. Все хорошо размешать и развести оставшимся молоком. Испечь блинчики с обеих сторон.

Приготовление начинки

Мясо мелко порубить, добавить пропущенный через чесночницу чеснок, посолить, поперчить и тушить в растительном масле 10 минут. Нарезать кубиками помидоры и огурцы, добавить мелко рубленый зеленый лук, петрушку и лимонный сок. Салат приправить солью и перцем, хорошо перемешать.

Мясную начинку выложить на середину каждого блинчика, сверху положить салат, завернуть края блинчиков и украсить их салатом и зеленью.



БЛИНЫ С ЯБЛОКАМИ И СЫРОМ
(4 порции)

Для теста: 250 г пшеничной муки, 2 яйца, 200 мл молока, 15 г растительного масла, щепотка сахара и соли.

Для начинки: 4 яблока, 35 мл лимонного сока, 60 г меда, 8 г молотой корицы, 150 г мягкого сыра, сахарная пудра.

Приготовление теста

В просеянную муку влить молоко, добавить яйца, соль и сахар и взбить до образования однородной массы. Готовое тесто поставить на 10 минут в холодильник.

Приготовление начинки

Очистить яблоки, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Залить яблочную соломку смесью из меда, лимонного сока и корицы.

На разогретом масле испечь блины, намазать их мягким сыром и на половину каждого блина выложить яблочную соломку. Накрыть начинку второй половиной блина и посыпать сахарной пудрой.



БЛИНЧИКИ С МОРКОВЬЮ И ИЗЮМОМ (6—8 порций)

Для теста: 250—300 г пшеничной муки, 200 мл сливок, 400 мл молока, 3 яйца, 170 г сливочного масла (70 г для жаренья), 50 г сахара, 10 г соли.

Для начинки: 300—350 г моркови, 100 г сахара, 70 г сливочного масла, 150 г изюма.

Приготовление теста

Яичные желтки растереть с солью и сахаром, добавить сливки, муку и тщательно размешать. При постоянном помешивании влить молоко, растопленное масло и хорошо взбить. Затем добавить взбитые в пышную пену белки и осторожно перемешать. На смазанной маслом сковороде испечь тонкие блинчики.

Приготовление начинки

Очищенную морковь натереть и спассеровать на масле, добавить сахар и изюм и еще раз немного прогреть.

На середину каждого блинчика положить немного начинки и свернуть в виде конверта.

Перед подачей на стол прогреть блинчики несколько минут в горячей духовке. К блинчикам подать сметану.



БЛИНЧИКИ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ
(2—3 порции)

Для теста: 200 г манной крупы, 300 мл молока, 2 яйца, 100 г цукатов, 50 г сливочного масла, 60 г панировочных сухарей, 100—150 г варенья, соль по вкусу.

Приготовление теста

В кипящее подсоленное молоко тонкой струйкой всыпать манную крупу и, непрерывно помешивая, варить 10—15 минут до загустения, охладить. Выложить готовую манную кашу на противень слоем толщиной 1—1,5 см и дать остыть.

Из остывшего пласта формочкой или ножом вырезать лепешки, смазать их взбитым яйцом, запанировать в сухарях и подрумянить на сливочном масле.

Обжаренные блинчики смазать вареньем и посыпать цукатами.



БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ
(4—6 порций)

Для теста: 400 г пшеничной муки, 3 яйца, 25 г сахара, 600 мл воды, 5 г пищевой соды, 12 г лимонной кислоты, соль по вкусу.

Приготовление теста

Яйца смешать с водой, добавить соль, сахар и соду, затем всыпать муку и хорошо размешать венчиком, чтобы не было комков. Лимонную кислоту развести в стакане воды и влить в подготовленное тесто, размешать и сразу испечь блины, обжаривая их с одной стороны.

Приготовить три вида начинки: мясную с жареным луком; морковную (морковь натереть на крупной терке и обжарить на сливочном масле до мягкости) и яичную (яйца сварить вкрутую, мелко порубить, добавить жареный лук).

Глубокую сковороду смазать маслом и посыпать сухарями. На дно положить один блинчик поджаренной стороной внутрь. По бокам разложить лепестками 6—8 блинчиков так, чтобы сковорода была как бы выстлана блинами со всех сторон. Вниз положить еще один блинчик, на него слоем первую начинку. Закрыть начинку двумя блинами, положить вторую начинку и т. д. Верхнюю (четвертую) начинку закрыть блином, затем загнуть концы боковых блинчиков наверх, положить еще один блин.

Залить все сметаной и запекать в духовке в течение 30—40 минут.



БЛИНЫ С КРЫЖОВНИКОМ
(4 порции)

Для теста: 200 г пшеничной муки, 2 яйца, 300 мл молока, 50 г растительного масла.

Для начинки: 200 г крыжовника, 60 г крахмала, 100 г сахара.

Приготовление теста

В муку добавить яйца, постоянно помешивая, влить молоко и половину растительного масла. Испечь блины на хорошо разогретой сковороде с оставшимся маслом.

Приготовление начинки

Ягоды крыжовника 2 минуты варить в небольшом количестве воды с сахаром. Затем добавить, помешивая, разведенный крахмал. Сразу же снять с огня, остудить.

На каждый блин положить начинку и свернуть в виде конверта.



БЛИНЧАТЫЙ РУЛЕТ
(4—6 порций)

Для теста: 400 г пшеничной муки, 500 мл молока, 3 яйца, 30 г масла, 20 г дрожжей, 10 г сахара, 5 г соли.

Для начинки: 500 г мяса, 1 головка репчатого лука, 2 сваренных вкрутую яйца, 70 г сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Для соуса: 30 г пшеничной муки, 150 мл молока.

Приготовление теста
Подогреть 250 мл молока, развести в нем дрожжи, добавить муку, размешать, тесто поставить в теплое место. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем масло, добавить соль, сахар, желтки, все перемешать, соединить с подошедшим тестом, снова перемешать. Перед выпечкой блинов в тесто ввести взбитые белки.

Приготовление начинки
Мясо пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить в сливочном масле, яйца мелко порубить. Все смешать, добавить соль и перец и еще раз тщательно перемешать.

Приготовление соуса
Муку спассеровать с маслом, развести молоком и прогреть до загустения.

Выпеченные блины положить на полотенце «внахлестку». На блины выложить ровным слоем начинку, несколько отступив от края. Затем свернуть блины рулетом и перенести на лист, смазанный жиром. Рулет покрыть слоем молочного соуса средней густоты, посыпать тертым сыром и запечь в горячей духовке.

Готовый рулет нарезать порциями. Отдельно к нему можно подать красный соус.



БЛИНЧИКИ С МАКОМ
(4 порции)

Для теста: 130 г пшеничной муки, 200 мл молока, 1 яйцо, 2 яичных белка, жир для жаренья, соль по вкусу.

Для начинки: 100 мл молока, 100 г мака, 150 г изюма, 2 яичных желтка, сахар.

Приготовление теста

В миску просеять муку, размешивая, влить частями молоко, посолить. Ввести целое яйцо и 2 белка, все хорошо перемешать. Испечь тонкие блинчики, поджаривая только с одной стороны.

Приготовление начинки

В горячее молоко всыпать распаренный молотый мак и промытый изюм. Прогреть смесь до загустения, добавить сахар, остудить и смешать с яичными желтками.

Обжаренную сторону смазать начинкой, скатать каждый блинчик трубочкой. Положить блинчики на смазанный жиром противень, смазать маслом и обжарить в хорошо разогретой духовке.

Перед подачей на стол посыпать какао-порошком. Отдельно подать шоколадный соус или горячий шоколад.



БЛИНЧИКИ С КЛУБНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ
(4 порции)

Для теста: 250 г пшеничной муки, 3—4 яйца, 90 г сливочного масла (50 г для смазывания блинчиков), 600 мл молока, 20—30 г свиного сала, 50 г сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г клубничного варенья.

Приготовление теста

Желтки растереть с сахаром и солью, добавить молоко, хорошо размешать, влить растопленное масло и постепенно, тонкой струйкой, вылить в кастрюлю с мукой, размешивая, чтобы не было комков. Перед тем как начинать печь, добавить взбитые в пену белки. На разогретую сковороду, смазанную свиным салом, налить немного теста, поворачивая сковороду так, чтобы тесто разлилось тонким слоем. Сковороду поставить на огонь. Как только одна сторона блинчика зарумянится, лопаточкой перевернуть его на другую сторону.

На каждый блинчик посередине положить 1 ст. л. клубничного варенья и свернуть трубочкой. Сложить блинчики в невысокую кастрюлю. Каждый ряд сбрызнуть растопленным маслом, накрыть крышкой и до подачи на стол держать на пару. Подавать к столу горячими со сметаной.

Если на сковороду попадает много теста, его сливают со сковороды обратно в кастрюлю.



БЛИНЫ С КЛУБНИЧНО-ЙОГУРТОВОЙ НАЧИНКОЙ
(4 порции)

Для теста: тертая цедра 1 апельсина, 50 г марципановой массы, 2 яйца, 70 мл минеральной воды, 70 г растительного масла, 60 г муки грубого помола с отрубями, 100 мл молока.

Для начинки: 200 г сливочного сыра, 100 г меда, 250 г клубники, 150 г сливочного йогурта.

Приготовление теста

Перемешать цедру апельсина с марципаном. Яйца растереть с марципановой смесью, перемешать с минеральной водой, молоком и мукой. Получившееся тесто оставить на 10 минут. Разогреть на сковороде растительное масло, испечь 4 тонких блина и поставить в теплое место.

Приготовление начинки

Сливочный сыр смешать с йогуртом и приправить медом, клубнику измельчить.

Свернуть блины кулечками, наполнить кремом и клубникой.



БЛИНЧИКИ С ЧЕРЕШНЕЙ
(6—8 порций)

Для теста: 200 г пшеничной муки, 3 яйца, 2 пакетика ванильного сахара, 30 г сахарного песка, 1 щепотка соли, 250 г обезжиренного творога, 40 г топленого масла.

Для начинки: 250 г черешни, 50 г сахара, 1 лимон, 25 г сахарной пудры.

Приготовление теста

Отделить белки от желтков. Желтки смешать в миске с ванильным сахаром, сахарным песком, солью, творогом, мукой и оставшейся цедрой. Творожную массу перемешать со взбитыми в пышную пену белками. На сковороде с разогретым топленым маслом испечь блинчики, подрумянивая их до золотистого цвета.

Приготовление начинки

Вымытую черешню обсушить и освободить от косточек, перемешать с сахаром. С лимона срезать полосками цедру, из мякоти отжать сок. К черешне добавить сок лимона и 1/3 полосок цедры.

Смазать блинчики сливочным маслом, положить на каждый черешневую начинку и свернуть конвертиками.

Перед подачей на стол подогреть блинчики в теплой духовке.



БЛИНЧИКИ С АБРИКОСАМИ
(2—4 порции)

Для теста: 150 г пшеничной муки, 2 яйца, 55 мл молока, 100 мл минеральной воды, 70 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г абрикосового мармелада, 4 абрикоса, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 50 г миндаля.

Приготовление теста
Просеять муку, добавить желток, посолить и замесить крутое тесто. Добавить столько минеральной воды и молока, чтобы получилось текучее тесто. Оставить его на 30 минут. Растопить сливочное масло и испечь 4 блинчика.

Приготовление начинки
Разогреть мармелад и развести очень малым количеством горячей воды. Положить мармелад на блинчик, свернуть его и рядом положить дольку абрикоса с листочками миндаля. Полить блинчики растопленным маслом.



БЛИНЧИКИ С ГРИБАМИ
(4 порции)

Для теста: 200 г пшеничной муки, 2 яйца, 200 мл молока, 200 мл воды, 50 г растительного масла, 500 г топленого масла для жаренья, 10 г сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г сушеных белых или других грибов, 4 яйца, 1 ст. л. рубленой зелени укропа или петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Для соуса: 15—20 г сливочного масла, 30 г пшеничной муки, 200 мл молока, 50 г томатного пюре.

Приготовление теста

Яйца с солью и сахаром взбить в пену, ввести молоко, затем муку, все тщательно перемешать, добавить растительное масло, еще раз перемешать и испечь блинчики.

Приготовление начинки и соуса

Грибы отварить, 2 яйца сварить вкрутую. Муку и сливочное масло растереть на сковороде до однородной массы и при непрерывном помешивании влить стакан горячего молока, посолить, добавить томатное пюре и проварить до загустения. Добавить 2 желтка и смешать с нарезанными кубиками грибами и рубленными яйцами. На медленном огне довести начинку до загустения, приправить по вкусу солью, перцем, зеленью укропа и петрушки, охладить.

На каждый блинчик положить по 1 ст. л. начинки и свернуть мешочком.

Подавать блинчики как закуску или к грибным супам.



БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ И АРБУЗОМ
(8 порций)

Для теста: 200 г пшеничной муки, 300 г овсяной муки, 600 мл молока, 100 мл сливок, 3 яйца, 50 г сахара, 35 г сливочного масла, 60 г дрожжей, соль по вкусу.

Для начинки: 1/2 небольшого арбуза, 1 небольшая дыня, 1/2 лимона, 400 мл сливок, 1 кг творога, 120 г сахарной пудры.

Приготовление теста

В чуть теплом молоке развести дрожжи. Смешать в миске пшеничную и овсяную муку и, всыпав ее в посуду с молоком, хорошо размешать. Дать опаре подняться. В подошедшее тесто добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, все хорошо размешать. Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блинчики на хорошо разогретой сковороде.

Приготовление начинки

Половину мякоти арбуза нарезать кусочками, очистить от косточек. Из оставшейся половины, а также из дыни ложечкой вырезать шарики. Творог дважды пропустить через мясорубку, растереть до однородной массы. Соединить творог с цедрой лимона и сливками. Творожную массу смешать с кусочками арбуза и поставить в холодильник на 40 минут.

Каждый горячий блинчик разрезать пополам, свернуть кулечком и охладить. Затем наполнить творожной массой.

Перед подачей на стол украсить блинчики арбузными и дынными шариками.



БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ И ВАНИЛИНОМ
(6—8 порций)

Для теста: 400 г пшеничной муки, 600 мл молока, 5 яиц, 75 г сахара, 10 г соли.

Для начинки: 300 г творога, 50 г сметаны, 2 яйца, 25 г сахара, 10 г пшеничной муки, 5 г соли, ванильный сахар по вкусу.

Приготовление теста
Из муки, молока, яиц, сахара и соли замесить тесто. На хорошо разогретой сковороде испечь блинчики, поджаривая их с одной стороны.

Приготовление начинки
Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку, посолить, соединить с сахаром и сметаной, добавить яйца, муку и ванильный сахар, тщательно перемешать.

Начинку положить на обжаренную сторону блинчика, свернуть в виде трубочки.

Перед подачей на стол каждый свернутый блинчик разрезать на 3—4 части и украсить мармеладом.



ЗАПЕКАНКА ИЗ БЛИНОВ

(4 порции)

Для теста: 170 мл молока, 70 г пшеничной муки, $^1/_2$ пакетика ванильного сахара, 1 яичный желток, 1 яйцо, 30 г сливочного масла, 35 г растительного масла, соль по вкусу.

Для крема: 500 г слив без косточек, $^1/_2$ пакетика ванильного сахара, 150 г сливочного йогурта, 70 г сахарной пудры, 1 яйцо, 2 яичных желтка.

Приготовление теста

Смешать молоко, муку, $^1/_2$ пакетика ванильного сахара, 1 яичный желток, 1 яйцо и немного соли. Замесить тесто. На растительном масле испечь два блинчика.

Приготовление крема

Смесь из сливочного йогурта, 2 желтков, 1 яйца, $^1/_2$ пакетика ванильного сахара и 50 г сахарной пудры размешать до образования однородной массы.

Поверх блинчиков выложить сливы и свернуть рулетиками. Разрезать их наискосок на равные части и уложить в форму, смазанную сливочным маслом. Залить йогуртовым кремом. Запекать 10 минут в горячей духовке, разогретой до 250 °С, затем немного уменьшить температуру и запекать еще 5 минут.

Готовую запеканку посыпать сахарной пудрой.



ШОКОЛАДНЫЕ БЛИНЧИКИ С ФРУКТОВЫМ СОУСОМ

(4 порции)

Для теста: 200 г пшеничной муки, 50 г сахара, 50 г какао-порошка, 200 мл сливок, 1 яйцо, 20 г растопленного сливочного масла, 3—5 г разрыхлителя для теста.

Для соуса: 1 апельсин, 100 г малины, 25 г сахара, 15 мл ликера.

Приготовление теста

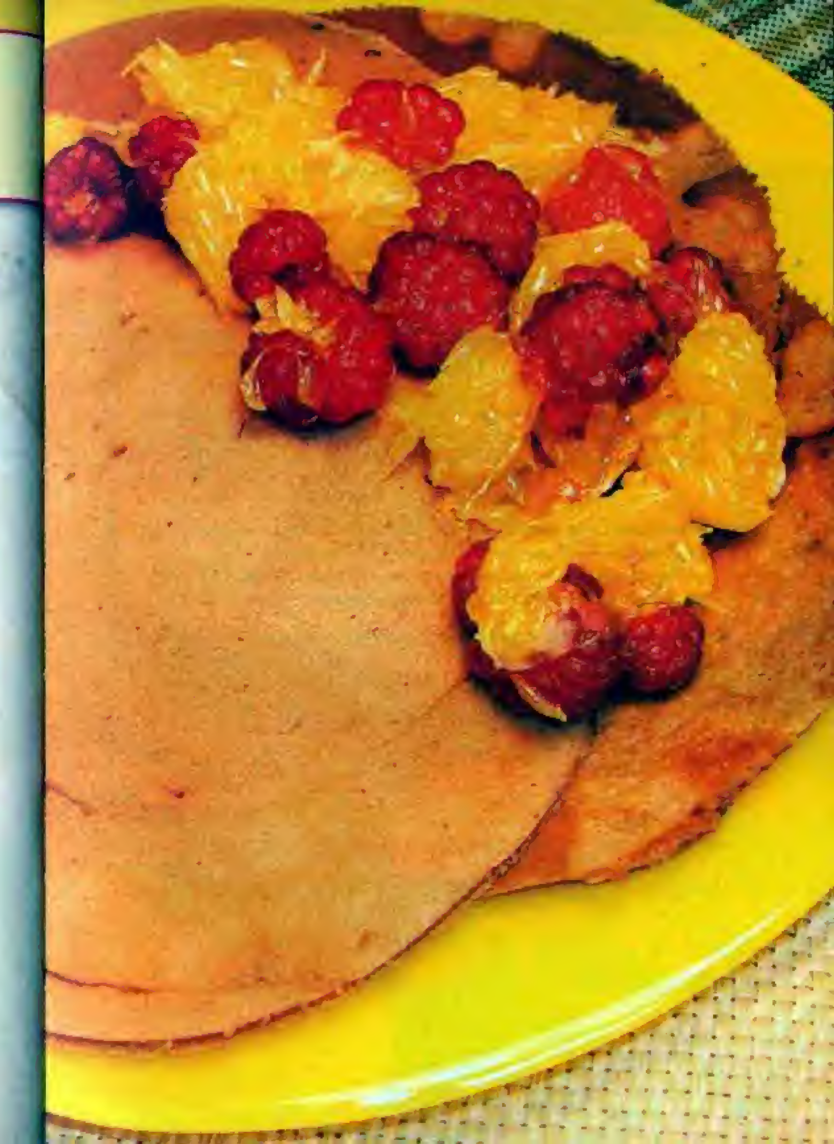
Яйцо растереть с сахаром, добавить сливки, муку, какао и разрыхлитель. Все тщательно перемешать. Взбивать миксером 1—2 минуты до образования однородной массы. Готовое тесто накрыть чистой салфеткой и отставить на 20 минут.

Приготовление соуса

Очищенный апельсин разделить на дольки. Каждую дольку освободить от пленки, оставив только мякоть. Стекающий с апельсина сок собрать в отдельную посуду. Добавить ягоды малины, всыпать сахар, влить ликер. Все осторожно, чтобы не повредить ягоды, перемешивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится.

Разогреть блинницу, каждое углубление наполнить тестом. Выпекать блинчики по 1 минуте с каждой стороны.

Готовые блинчики подать на стол с фруктовым соусом. Можно украсить взбитыми сливками.



БЛИНЧИКИ ИЗ ПЕЧЕНКИ
(4—5 порций)

Для теста: 300 г куриной печенки, 4—5 сырых картофелин, 1 головка репчатого лука, соль, черный молотый перец, жир для жаренья.

Для соуса: 35 г сливочного масла, 60 г пшеничной муки, 200 мл бульона, 210 г сметаны, соль, черный молотый перец.

Приготовление теста

Печенку, картофель и лук пропустить через мясорубку, приправить солью и перцем. На сковороду с разогретым жиром большой ложкой выложить смесь в виде блинчиков и поджарить их.

Приготовление соуса

Муку слегка подрумянить в сливочном масле, добавить бульон и сметану, варить 3—6 минут, приправить солью и перцем.

Перед подачей на стол сервировать блинчики тушенной в сливочном масле морковью и молочным или сметанным соусом с луком.



ИРЛАНДСКИЕ БЛИНЧИКИ
(4—6 порций)

Для теста: 200 г пшеничной муки, 250 мл молока, 3 яйца, 35 г топленого масла, 30 г сахарной пудры, 5 г молотой корицы, 20 мл рома, мускатный орех, сахар, соль по вкусу.

Приготовление теста

Развести муку с молоком, добавить яйца, масло, сахарную пудру, мускатный орех, ром и соль. Размешивать тесто до консистенции сметаны.

В сковороде разогреть жир и испечь тонкие блинчики. Посыпать их сахаром, сложить горкой и украсить дольками лимона.

Подавать на стол горячими.

Сахарную пудру можно приготовить из сахара-рафинада или сахарного песка, измельчив их с помощью кофемолки.



ФАРШИРОВАННЫЕ БЛИНЧИКИ
(6 порций)

Для теста: 250—270 г пшеничной муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г соды, 15 г растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 4 сваренных вкрутую яйца, 15—20 г сливочного масла, 2 ст. л. рубленой зелени укропа, 50 г тертого твердого сыра, 50 г сметаны, 60 г панировочных сухарей, соль по вкусу.

Приготовление теста

Из муки, яиц и молока замесить жидкое тесто. Добавить соль, соду, растительное масло и перемешать. Испечь блинчики, подрумянивая их с одной стороны.

Приготовление начинки

Сваренные вкрутую яйца мелко нарезать, посолить, добавить рубленую зелень укропа и перемешать.

На поджаренную сторону каждого блинчика положить начинку. Свернуть блинчики трубочками, уложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Затем полить блинчики сметаной, посыпать сыром и запекать в горячей духовке до образования золотистой корочки.

Отдельно к блинчикам подать сметану.



БЛИНЧИКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ПЕЧЕНКИ

(2 порции)

Для теста: 150 г пшеничной муки, 250 мл молока, 3 яйца, 25 г растительного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г куриной печенки, 50 г сметаны, 1 головка репчатого лука, 25 г растительного масла, 2 помидора, соль, белый молотый перец по вкусу.

Приготовление теста

Взбить яйца с молоком, солью и мукой. На раскаленной сковороде, смазанной маслом, испечь 8 блинчиков, поставить их в теплое место.

Приготовление начиники

Печенку мелко нарезать, посолить, поперчить и обжарить на масле, добавить измельченный лук, жарить все вместе еще несколько минут. Готовую печенку соединить с мелко нарезанными помидорами, сметаной и прогреть, помешивая, в течение нескольких минут.

Начинку положить на блинчики, свернуть их, обмакнуть в яичный белок и обвалять в крошках. Обжарить блинчики на масле и прогреть 5—6 минут в духовке.



БЛИНЫ С АПЕЛЬСИНАМИ
(2—4 порции)

Для теста: 80 г сливочного масла, 50 г пшеничной муки, 100 мл молока, 1 яйцо, 75 г сахара, 1 щепотка соли.

Для начинки и соуса: 125 г фисташек в скорлупе, 2 апельсина, 80 мл апельсинового ликера, 50 г сахарной пудры.

Приготовление теста

Растопить 50 г масла и дать ему остыть. Замесить тесто из масла, муки, молока, яйца, 1 ст. л. сахара и соли. Оставить на 30 минут. Затем испечь на масле 4 тонких блина и поставить их в теплое место.

Приготовление начинки и соуса

Очистить фисташки от скорлупы и кожицы. $^{1}/_{3}$ ядер фисташек смолоть, оставшиеся порубить. Срезать с апельсина немного цедры полосками. Очистить апельсины и разделить на дольки. Слегка потушить дольки апельсинов и порубленные фисташки в жире для жаренья, посыпать сахаром и дать ему расплавиться.

Разложить на тарелки блины с дольками апельсинов. Залить ликером и поджечь. Посыпать молотыми фисташками, сахарной пудрой и цедрой.



ЯИЧНЫЕ БЛИНЧИКИ
(2 порции)

Для теста: 80 г пшеничной муки, 100 мл воды, 5 г соли, 2 яйца, 20 г жира для жаренья.

Приготовление теста

Муку просеять в миску, понемногу добавить воду, взболтанные яйца, соль. Все тщательно перемешать до получения однородной массы.

Испечь из получившегося теста тоненькие блинчики, нарезать их полосками, положить в тарелки, залить горячим бульоном и посыпать рубленой зеленью.

При добавлении в тесто яиц или яичных желтков их можно сначала влить в стакан и добавить в него воду до установленного уровня. В этом случае яйцо заменяет часть воды, предусмотренной рецептурой.

Сливочное масло при жаренье не потемнеет, если раскаленную сковороду предварительно смазать растительным маслом.



СДОБНЫЕ БЛИНЧИКИ С ПЕРСИКАМИ

(12 порций)

Для теста: 250 г гречневой муки, 250 г пшеничной муки, 800 мл молока, 3 яйца, 100 мл сливок, 25 г сахара, 25—30 г дрожжей, 10—35 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 1 кг персиков, 50 г сливочного масла, 200 г сырой марципановой массы, 100 мл нежирных сливок, 60 г сахарной пудры, 2 яичных белка, 40 г миндаля, 50 г фисташек.

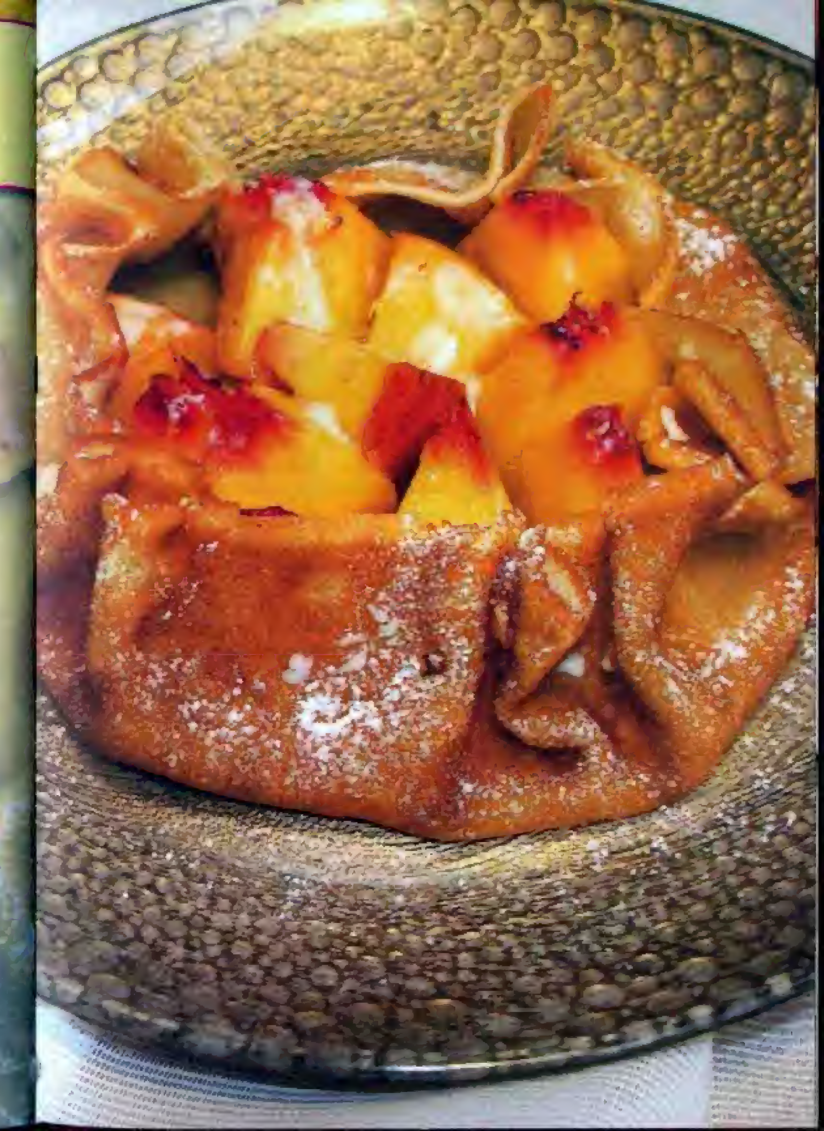
Приготовление теста

В эмалированную посуду всыпать гречневую муку, влить 2 стакана теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи. Все хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, размешать его деревянной ложкой, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку и хорошо перемешать. Тесто снова поставить в теплое место. После того как оно подойдет, добавить яичные желтки, растертые с 2 ст. л. растопленного сливочного масла, сахаром и солью. Все хорошо перемешать. Взбить сливки, добавить яичные белки и еще раз взбить. Добавить их в тесто, размешать и поставить в теплое место на 15—20 минут. Выпекать блины обычным способом.

Приготовление начинки

Форму для выпечки смазать сливочным маслом и положить в нее персики, нарезанные ломтиками. (Можно использовать консервированные персики.) Сырую марципановую массу смешать со сливками до кремообразного состояния. Просеянную сахарную пудру добавить к белкам и хорошо взбить миксером до образования густой пены. Взбитые белки и миндальные листочки соединить с марципановой массой. Залить персики приготовленной смесью. Запечь блюдо в духовке до образовании золотисто-коричневой корочки.

Блинчики подавать на стол с приготовленными персиками, посыпав их фисташками.



КРАСНЫЕ БЛИНЫ С ГРУШАМИ
(12 порций)

Для теста: 600—700 г пшеничной муки, 800 мл молока, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 30 г соли, 10 г сахара, 20 г дрожжей.

Для начинки: 400 г свежих груш, 75—100 г сахара, 2 г молотой корицы.

Приготовление теста

В теплом молоке (600 мл) растворить дрожжи и влить в муку. Тщательно размешать тесто деревянной лопаточкой. Поставить в теплое место, дать подняться. Размешать в оставшемся теплом молоке яичные желтки и растопленное масло, добавить соль и сахар. Влить в тесто и, размешав, дать тесту вновь подняться. Взбитые белки добавить непосредственно перед выпеканием.

Приготовление начинки

Вымытые груши очистить от кожуры, нарезать дольками, добавить сахар. Помешивая, варить до размягчения и сразу охладить.

Смазать испеченные блинчики грушевой начинкой и свернуть рулетиками. Перед подачей на стол посыпать блинчики сахарной пудрой.

В начинку вместо корицы можно добавить цедру лимона, апельсина или мандарина. Если груши сладкие, добавить лимонный сок или лимонную кислоту.



ЗЕЛЕНЫЕ БЛИНЫ
(4—6 порций)

Для теста: 100 г нарезанного отваренного шпината, 50 г непросеянной муки, 150 г белой муки, 2 яйца, 500 мл молока, 50 г растопленного сливочного масла, соль, черный молотый перец, оливковое масло для жаренья.

Для начинки и соуса: 450 г брокколи, 175 г твердого сыра, 150 г сметаны, 1 зубчик чеснока, шнитт-лук, черный молотый перец.

Приготовление теста

Смешать яйца, сливочное масло, шпинат и приправы. Добавить молоко и муку, взбить до образования однородной массы. Испечь на разогретой сковороде блины.

Приготовление начинки и соуса

Слегка отварить брокколи в небольшом количестве воды. Положить кусочек брокколи и ломтик сыра на каждый блин, свернуть трубочкой и выложить на противень. Накрыть фольгой и запекать в горячей духовке 20 минут, пока сыр не растает. Для приготовления соуса смешать 150 мл сметаны с пропущенным через чесночницу зубчиком чеснока, нарезанным шнитт-луком и черным молотым перцем.

Перед подачей на стол блинчики посыпать мелко нарезанной зеленью и полить сметанным соусом.



БЛИНЧИКИ С МЕДОМ
(5 порций)

Для теста: 250—270 г пшеничной муки, 300 мл молока, 3 яйца, 35 г топленого сливочного масла, соль по вкусу.

Приготовление теста

Смешать яичные желтки с молоком, добавить соль, сахар и, помешивая, всыпать муку. Добавить разогретое сливочное масло и снова вымешать тесто, чтобы не было комков. Затем развести молоком, вливая его постепенно, и добавить взбитые в пену яичные белки.

Сковороду смазать маслом, хорошо разогреть и испечь на ней блины.

Подрумяненные блинчики намазать тонким слоем меда, свернуть трубочками и перед подачей на стол еще раз полить медом.

Чтобы белки лучше взбивались, их нужно предварительно охладить, поставив на 1 час на лед или в холодную воду. Белки следует взбивать в сухой медной или стеклянной посуде.



ОЛАДЬИ С КОРИЦЕЙ И МЕДОМ
(4—6 порций)

Для теста: 14 г свежих дрожжей, 200 мл воды, 5 г сахара, 260 г пшеничной муки, 200 г кукурузного масла, 10 г молотой корицы, 8 ст. л. меда, соль по вкусу.

Приготовление теста

Дрожжи развести в теплой воде (1/2 стакана), добавить сахар и дать постоять в теплом месте. Соединить дрожжи с мукой, добавить еще 1/2 стакана воды и замесить тесто. Готовое тесто накрыть чистой салфеткой и дать постоять 2 часа в теплом месте.

Выпекать оладьи следует очень быстро, по 6—7 штук за раз, набирая тесто мокрой ложкой. Горячие оладьи обсушить на пергаменте, выложить на тарелку, полить медом и густо посыпать корицей.

Подавать на стол горячими.

Для приготовления дрожжевого теста на 1 кг муки берется от 20 до 50 г дрожжей. Чем больше в тесто кладется масла, яиц, сахара, тем больше надо брать дрожжей.



Грушевые оладьи с кленовым сиропом
(4 порции)

Для теста: 125 г пшеничной муки, 50 г молотых орехов, 4 яйца, 50 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 250 мл молока, 50 г растительного масла для жаренья.

Для наполнителя и соуса: 5 груш, сок 1 лимона, 80 г кленового сиропа.

Приготовление теста
Перемешать муку, орехи, яичные желтки, сахар, ванильный сахар и молоко. Взбить белки и ввести их в тесто. Оставить на некоторое время подходить. Испечь из теста оладьи. Сложить их стопочкой и держать в теплой духовке 15 минут.

Приготовление наполнителя и соуса
Очистить 4 груши, разрезать их на 4 части и удалить сердцевину. Нарезать мякоть тонкими ломтиками, залить лимонным соком и смешать с тестом.

Оставшуюся грушу нарезать продольными, очень тонкими ломтиками. Положить на бумагу для выпекания и запекать 10—15 минут.

Перед подачей на стол оладьи полить кленовым сиропом и украсить запеченными ломтиками груши.



ОЛАДЬИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ
(4—6 порций)

Для теста: 250 г пшеничной муки, 4 яйца, 400 мл молока, 60 г масла.

Для начинки: 500 г свежего шпината, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 3 помидора, 400 г адыгейского сыра, 250 мл сливок, тертый сыр для украшения.

Приготовление теста

Из муки, яиц, молока и соли замесить тесто и оставить на 20 минут. Из готового теста испечь на топленом масле оладьи.

Приготовление начинки

Помидоры очистить от кожицы и нарезать кубиками. Нашинкованный лук и чеснок стушить в сливочном масле, добавить шпинат и снова протушить. Снять с огня, перемешать с адыгейским сыром и помидорами, приправить солью, перцем, корицей и мускатным орехом.

В оладьях сделать сбоку надрез, наполнить образовавшийся «кармашек» овощной массой и сложить в форму, смазанную жиром. Сливки и сыр смешать, приправить солью и перцем, полить этой смесью оладьи и запекать 20 минут в горячей духовке.



СМЕТАННЫЕ ОЛАДЬИ С ПЕРСИКАМИ
(6 порций)

Для теста: 250 г пшеничной муки, 3 яйца, 210 г сметаны, 50 г сахара, 35 г сливочного масла, 6 г пищевой соды, соль по вкусу.

Для начинки: 3 персика, 1 яичный белок, 50 г сахарной пудры, 20 г меда, 70 г рубленых ядер грецких орехов.

Приготовление теста

Вылить в эмалированную посуду сметану, добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, муку и все хорошо размешать. Развести в 2 ст. л. молока соду и вылить смесь в посуду с тестом. Осторожно ввести взбитые яичные белки. Испечь из полученного теста оладьи.

Приготовление начинки

Персики очистить, нарезать ломтиками, смазать медом и посыпать орехами. Белок взбить в устойчивую пену, постепенно добавляя сахарную пудру.

Распределить ломтики персика на оладьях, сверху ложкой положить взбитый белок и запечь в горячей духовке до образования золотистой корочки.

Чтобы удалить горькую кожицу с персиков, надо опустить их на несколько секунд в кипяток и сразу переложить в холодную воду, тогда кожица легко снимется.



ШОТЛАНДСКИЕ ОЛАДЬИ

Для теста: 200 г пшеничной муки, 10 г пекарского порошка, 25 г сахарной пудры, 1 яйцо, 200 мл молока, соль по вкусу.

Для апельсинового масла: 180 г сливочного масла, 25 г сахарной пудры, 6 ч. л. апельсинового сока, тертая цедра $^1/_2$ апельсина.

Приготовление теста

Просеять в миску муку, смешать с пекарским порошком, солью и сахарной пудрой, сделать в центре углубление. В другой посуде перемешать яйцо с молоком и вылить эту смесь в углубление. Хорошо растворить муку в жидкости, помешивая деревянной ложкой, затем как следует взбить до получения однородного воздушного жидкого теста.

Слегка разогреть смазанную жиром сковороду или форму для выпечки. Наливать тесто десертной ложкой на раскаленную поверхность и жарить около 3 минут, пока на верхней стороне не начнут лопаться пузырьки, а нижняя не подрумянится. После чего перевернуть оладьи лопаточкой и продолжать жарить еще около 1 минуты, пока не подрумянится другая сторона. Завернуть посуду с готовыми оладьями в полотенце, чтобы сохранить их теплыми, пока жарятся остальные.

Приготовление апельсинового масла

Сливочное масло смешать с сахарной пудрой, апельсиновым соком, тертой апельсиновой цедрой и взбивать в миске, пока смесь не станет однородной и воздушной.

На стол подавать оладьи теплыми с апельсиновым маслом.



РИСОВЫЕ ОЛАДЬИ С ОРЕХАМИ
(4—6 порций)

Для теста: 250 г пшеничной муки, 250 г отваренного риса, 4 яичных желтка, 300 мл молока, 70 г сливочного масла, 50 г сахара, 60 г ядер грецких орехов, 25 мл коньяка, 5 г ванильного сахара, корица и соль по вкусу.

Приготовление теста

Яичные желтки растереть с маслом. Влить молоко, коньяк, добавить ванильный сахар и, постоянно размешивая, постепенно всыпать просеянную муку. Затем, помешивая, добавить сахар, корицу, соль и соду. Все хорошо взбить и смешать с рубленными орехами и рисом.

На смазанной маслом сковороде испечь оладьи и горячими подать на стол со сметаной, вареньем или взбитыми сливками.

Чтобы удалить тонкую шелуху, покрывающую ядра грецких орехов, нужно положить орехи на 12—15 часов в подсоленную воду, а затем снять шелуху и промыть ядра в проточной воде для удаления соли.



ОЛАДЬИ ИЗ КУРИНОГО МЯСА
(4 порции)

Для теста: 500 г куриного филе, 100 г белого хлеба, 250—300 мл молока, 2 яйца, 70—100 г сливочного масла для жаренья, приправа и соль по вкусу.

Приготовление теста

Куриное филе пропустить через мясорубку, добавить размоченный в молоке хлеб и еще раз пропустить через мясорубку. Растереть яичные желтки с солью. Влить в фарш желтки, молоко, вымешать до получения однородной массы и ввести взбитые белки.

Жарить куриные оладьи на хорошо разогретой сковороде со сливочным маслом до образования румяной корочки.

При подаче на стол оладьи полить растопленным сливочным маслом.

Перед взбиванием яичных белков следует протереть внутренние стенки посуды половинками лимона: кислота облегчит взбивание и сделает массу пышнее.



СЫРНЫЕ КУКУРУЗНЫЕ ОЛАДЬИ
(2—3 порции)

Для теста: 175 г блинной муки, 2 яйца, 125 мл молока, 10 г разрыхлителя для теста, 200 г консервированной кукурузы, 100 г твердого сыра, 30 г стеблей зеленого лука, 10 г растительного масла, красный молотый перец, соль по вкусу.

Для соуса: 2 помидора, 50 г кетчупа.

Приготовление теста

Яйца растереть с солью и перцем, добавить молоко, муку, разрыхлитель и взбить венчиком до образования однородной массы. С кукурузы слить жидкость и добавить в тесто вместе с мелко нарезанным зеленым луком и натертым сыром. Хорошо разогреть сковороду и испечь на растительном масле оладьи, разравнивая тесто выпуклой стороной ложки.

Приготовление соуса

Вымытые помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мелко нарезать и смешать с кетчупом.

Оладьи подать на стол с соусом.

Тесто приобретет ярко-желтый оттенок, если в него добавить желтки, заранее растертые с щепоткой соли и предварительно поставленные на 3—4 часа в холодное место.



ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЬИ
(4—6 порций)

Для теста: 200—250 г пшеничной муки, 60—70 мл молока, 5 яиц, 55 мл воды, 1 ч. л. сухой смеси кореньев, 100 г сливочного масла, яблоки, по щепотке соды и соли, сахар по вкусу.

Приготовление теста

Яйца взбить с солью и содой, добавить смесь из кореньев, молоко, воду, всыпать муку. Все размешать и хорошо выбить тесто.

Вымытые яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать мелкими кубиками.

Выкладывать тесто мокрой ложкой на хорошо разогретую сковороду с растопленным сливочным маслом. Как только нижняя сторона оладий поджарится, на верхнюю (сырую) сторону положить кубики яблок и лопаточкой перевернуть оладьи. Когда сторона с яблоками поджарится, снять оладьи со сковороды, посыпать кусочки яблок сахаром и подрумянить еще раз, чтобы сахар карамелизировался.

Яблоки, очищенные для начинки, сохранят свой цвет, если перед приготовлением их завернуть в пропитанную уксусом салфетку.



КАБАЧКОВЫЕ ОЛАДЬИ

Для теста: 800 г кабачков, 250 г пшеничной муки, 3 яйца, 60 г сливочного масла, 50 г сахара, щепотка соды, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для соуса: 250 г шампиньонов, 60 г пшеничной муки, 210 г сметаны, 200 мл сливок, 30—40 г сливочного масла.

Приготовление теста

Кабачки очистить от кожицы и семян. Половину кабачков нарезать тонкими кружочками и посолить, остальные нарезать кубиками и потушить до размягчения на сливочном масле. Горячие тушеные кабачки растереть до состояния пюре, добавить немного масла и остудить. В остывшее пюре вбить яйца, добавить соль, перец и сахар, размешать. Затем постепенно, помешивая, всыпать муку, гашеную соду и вымешать до появления пузырьков.

На хорошо разогретую сковороду, смазанную маслом, ложкой выкладывать тесто. Когда оладьи с одной стороны поджарятся, на верхнюю (сырую) сторону положить кружочки кабачков, перевернуть оладьи и зажарить с другой стороны.

Приготовление соуса

Половину порции сливочного масла разогреть на сковороде, обжарить в нем муку до золотистого цвета, затем снять с огня, разбавить сливками и еще раз, помешивая, подогреть до кипения. Затем обжарить мелко нарезанные грибы. Добавить в соус грибы, сметану, специи и еще раз хорошо перемешать.

Соус подать к оладьям отдельно.



ДРОЖЖЕВЫЕ ОЛАДЬИ С КРЫЖОВНИКОМ
(2—3 порции)

Для теста: 200 г пшеничной муки, 200 мл молока, 25 г дрожжей, 50 г сахара, 1 яйцо, 250 г крыжовника, 50 г растительного масла для жаренья, соль по вкусу.

Приготовление теста

К дрожжам добавить немного сахара, 1 ч. л. молока, 1 ст. л. муки и дать подняться (выбродить). Просеять в миску муку, добавить теплое молоко, соль, сахар, тщательно взбить, ввести яичный желток и дрожжи, перемешать, посыпать мукой и поставить в теплое место, накрыв полотенцем. Когда тесто поднимется, добавить взбитые в густую пену яичные белки и очищенные ягоды крыжовника. Все хорошенько перемешать.

Испечь оладьи на хорошо разогретой сковороде с растительным маслом до образования румяной корочки.

Подавать оладьи на стол горячими.

Дрожжи при приготовлении теста не должны контактировать с солью или жирами, иначе они потеряют разрыхлительную способность.



ОЛАДЬИ С МАЛИНОЙ
(4 порции)

Для теста: 350 г пшеничной муки, 150 мл молока, 15 г сахара, 300 г малины, 3 яйца, 100 г жира.

Приготовление теста

Муку размешать с желтками, всыпать сахар, соль, влить молоко. Все тщательно перемешать. Белки взбить в густую пену, осторожно ввести в тесто, затем опустить мелкие ягоды малины.

Испечь оладьи на хорошо разогретой сковороде с растопленным жиром до образования румяной корочки.

Перед подачей на стол посыпать оладьи сахарной пудрой, смешанной с ванилью.

Чтобы отделить желток от белка, нужно разбить яйцо так, чтобы желток остался в одной половине скорлупы. Белок вылить из скорлупы в посуду, а желток перекладывать из одной половинки скорлупы в другую до тех пор, пока он целиком не очистится от белка.



ТВОРОЖНИКИ
(4 порции)

Для теста: 500 г творога, 1 яйцо, 130 г пшеничной муки, 5 г ванилина, 50 г сахара, 100 г растительного масла для жаренья, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Приготовление теста

Творог пропустить через мясорубку или протереть через сито, сложить в глубокое блюдо или кастрюлю, всыпать просеянную муку, сахар, соль, ванилин, добавить сырое яйцо. Все хорошо перемешать, выложить на посыпанный мукой стол, скатать творожную массу в форме толстой колбаски и разрезать ее поперек на 10 равных по величине лепешек. Каждую лепешку обвалять в муке, положить на разогретую с маслом сковороду и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

Готовые творожники положить на блюдо, подать со сметаной или фруктовым сиропом.

Если творог мокрый, его можно подсушить, завернув в марлю и подвесив или положив под груз.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ С СЫРОМ

(4–6 порций)

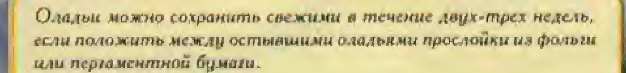
Для теста: 1 кг картофеля, 120 г пшеничной муки, 2 яйца, соль, 1 головка репчатого лука, 100 г тертого твердого сыра.

Приготовление теста

Сырой картофель очистить от кожуры, натереть на крупной терке, добавить муку и тщательно размешать. Затем добавить растертые с солью яйца, мелко нарезанную луковицу и натертый на мелкой терке сыр и еще раз хорошо вымешать.

Мокрой ложкой выкладывать тесто на сковороду с разогретым жиром и обжаривать с обеих сторон до румяного цвета.

Подавать оладьи на стол горячими со сметаной.



Оладьи можно сохранить свежими в течение двух-трех недель, если положить между остывшими оладьями прослойки из фольги или пергаментной бумаги.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗАВАРНЫЕ ОЛАДЬИ
(4—6 порций)

Для теста: 600 г картофеля, 250 мл молока, 100—120 г пшеничной муки, 1 яйцо, 100 г растительного масла, соль, сода.

Приготовление теста

Очищенный от кожуры картофель натереть на терке и отжать. Залить картофельную массу горячим молоком. Затем всыпать муку, размешать, добавить яйцо, соль и соду и еще раз тщательно размешать до образования однородной массы.

Ложкой выкладывать тесто на сковороду с разогретым жиром и обжаривать оладьи с двух сторон до румяной корочки.

На стол подавать оладьи со сметаной.

Соду перед употреблением следует развести водой или тщательно перемешать с мукой.



ХЛЕБНЫЕ ОЛАДЬИ С МОРКОВЬЮ
(3–4 порции)

Для теста: 200 г черствого белого хлеба, 500 г сырой моркови, 3 яйца, 100 г муки, 6 г пищевой соды, 50 г растительного масла для жаренья, соль по вкусу.

Приготовление теста

Очищенную морковь натереть на мелкой терке. Яйца взбить с солью, смешать с морковью, добавить муку, соду и перемешать. Черствый хлеб раскрошить, добавить к тесту и еще раз тщательно вымешать.

Разогреть на сковороде растительное масло и выложить мокрой ложкой небольшие порции морковной массы, разравнивая ее выпуклой стороной ложки и придавая форму оладий. Обжарить с обеих сторон.

На стол подавать оладьи горячими.



ОЛАДЬИ С БАНАНАМИ
(4 порции)

Для теста: 2 спелых банана, 200 г пшеничной муки, 75 г сахара, 2 ст. л. разрыхлителя, 5 г соли, $^1/_4$ ч. л. соды, 150 мл нежирного молока, 2 ст. л. маргарина или сливочного масла, 1 яйцо, 50 г растительного масла для жаренья, кленовый сироп.

Приготовление теста

Один банан размять вилкой, другой нарезать кружочками. В отдельной миске смешать муку, сахар, разрыхлитель, соль и соду.

В миску с банановым пюре добавить молоко, маргарин или масло, яйцо и, взбивая венчиком, все смешать до получения однородной массы. Смесь с молоком вылить в смесь с мукой и вымешивать, пока не растворится мука.

Нагреть сковороду, слегка смазать растительным маслом и испечь небольшие оладьи, обжаривая с двух сторон.

Перед подачей на стол оладьи полить кленовым сиропом и украсить кружочками бананов.



ОЛАДЬИ С КАПУСТОЙ
(4—6 порций)

Для теста: 200—220 г пшеничной муки, 200 мл молока или воды, 1 яйцо, 2 ч. л. дрожжей, 200 г белокочанной капусты, 100 г растительного масла, соль по вкусу.

Приготовление теста

Капусту очистить, промыть и натереть на крупной терке. В теплой воде или молоке растворить дрожжи, добавить соль, капусту. В подготовленную массу тонкой струйкой всыпать муку, хорошо размешать. Затем добавить яйцо, еще раз перемешать и поставить для брожения в теплое место на 40—60 минут.

Перед обжариванием тесто еще раз размешать. Столовой ложкой наливать его на хорошо разогретую сковороду, обжаривая оладьи с двух сторон до румяной корочки. Готовые оладьи положить в глубокую эмалированную миску, смазать маслом и накрыть крышкой.

До подачи на стол миску с оладьями поставить в теплое место, чтобы изделия оставались горячими.

Дрожжи можно заменить пивом или слегка забродившей сметаной.



РУМЯНЫЕ ОЛАДЬИ С ОРЕХАМИ
(4 порции)

Для теста: 4 яйца, 200 мл нежирного молока, 125 г пшеничной муки, щепотка соли, 50 г сахара, 2 ст. л. рубленых орехов, 2 ст. л. топленого масла, 1 ч. л. сахарной пудры.

Для соуса: 1 банка вишневого компота (200—250 мл), щепотка корицы, щепотка молотого перца, 2 ч. л. крахмала.

Приготовление теста

Желтки, отделенные от белков, вымесить с молоком, мукой и солью. Накрыть и оставить на 15 минут. Белки взбить в пышную пену и вместе с орехами добавить в тесто. На сковороде разогреть топленое масло, испечь 12 небольших оладий.

Приготовление соуса

Вишневый компот довести до кипения с сахаром, корицей и перцем. Добавить разведенный крахмал и варить 5 минут.

Готовые оладьи переложить в огнеупорную посуду и подогреть в духовке. Посыпать пудрой и подавать на стол с вишневым соусом.

Вместо миндаля в тесто можно класть ядра абрикосов или персиков, но в небольшом количестве.



РИСОВАЯ БАШНЯ С ОЛАДЬЯМИ ИЗ ПЕЧЕНКИ
(6—8 порций)

Для теста: 700 г говяжьей печенки, 1 яйцо, 60 г пшеничной муки, соль по вкусу.

Для гарнира: 250 г отварного риса, 1 яйцо, овощи.

Приготовление теста

Печенку промыть, снять пленку, нарезать ломтиками, пропустить через мясорубку и посолить. Добавить яйцо, муку и перемешать, чтобы масса стала однородной. Выпекать оладьи на раскаленной сковороде до готовности, поджаривая их с обеих сторон.

Выложить оладьи по кругу на широкое термостойкое блюдо так, чтобы центр оставался свободным. Вареный рис высыпать в центр блюда горкой, смазать взбитым яйцом, украсить овощами и запечь в духовке до появления на рисе золотистой корочки.

Перед подачей на стол украсить блюдо зеленью.



Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
www.trade.bookclub.ua

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москау АО
141008, Московская обл., г. Мытищи,
ул. Колпакова, 26, к. 2
тел: (495) 993-01-29, (498) 720-56-34,
(498) 720-56-35
e-mail: *commerce@bmm.ru*
www.bmm.ru

ХАРЬКОВ

ДП с иностранными инвестициями «Книжный Клуб "Клуб Семейного Досуга"»
61140, г. Харьков-140, пр. Гагарина, 20-А
тел/факс +38 (057) 703-44-57
e-mail: *trade@bookclub.ua*
www. trade.bookclub.ua

КИЕВ

ЧП «Букс Медиа Тойс»
04073, г. Киев, ул. Сырецкая, 31, оф. 13
тел. +38 (044) 432-77-96, +38 (067) 572-63-34,
+38 (067) 572-63-35
e-mail: *booksme@rambler.ru*
www.bookpresent.com.ua

ЛЬВОВ

ООО «Книжкові джерела»
79035, г. Львов, ул. Бузковая, 2
тел. +38 (032) 245-00-25
e-mail: *Knigi@lviv.farlep.net*

ДОНЕЦК

ООО «ИКЦ "Кредо"»
83096, г. Донецк, ул. Куйбышева, 131
тел. +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92,
+38 (062) 348-37-86
e-mail: *fenix@kredo.net.ua*
www. kredo. net. ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:
тел. +38 (057) 783-88-88
e-mail: *support@bookclub.ua*
Интернет-магазин: *www.bookclub.ua*
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

РОССИЯ

служба работы с клиентами:
тел. +7 (4722) 36-25-25
e-mail: *order@flc-bookclub.ru*
Интернет-магазин: *www.ksdbook.ru*
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308037

Б69 **Блины**. Блинчики. Оладьи [Текст]/сост. Т. В. Коваль. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», 2009. — 112 с. : ил.
ISBN 978-966-14-0215-6 (Украина).
ISBN 978-5-9910-0667-5 (Россия).

С чем сегодня ассоциируются блины и оладьи? В первую очередь, конечно, с Масленицей, с этим чудесным праздником проводов зимы и встречи весны. Хотя и в будний день вряд ли найдется тот, кто откажется от подобного лакомства. Вспомните, как радуются наши домочадцы, когда вы обещаете порадовать их блинчиками или оладушками. А когда блины уже на столе, оторваться от них невозможно.

В книге множество интересных рецептов и фотографий.

З чим сьогодні асоціюються млинці й оладки? У першу чергу, звичайно, з Масляною, з цим чудовим святом проводів зими і зустрічі весни. Хоча й у будні навряд чи знайдеться хтось, хто відмовиться від подібних ласощів. Згадайте, як радіють ваші домашні, коли ви обіцяєте пригостити їх млинцями або оладками. А коли смакота вже на столі, то відірватися неможливо.

У книзі безліч цікавих рецептів і фотографій.

ББК 36.991

БЛИНЫ
БЛИНЧИКИ
ОЛАДЬИ

**Волшебный аромат горячих блинчиков...
Кто из нас не хочет порадовать семью?**

Приготовьте блины с клубнично-йогуртовой начинкой, шоколадные блинчики с фруктовым соком, зеленые и красные блины, блинчатый рулет, рисовую башню с оладьями из печенки и множество вкуснейших и потрясающе красивых блюд, предложенных в нашей книге.

Главное, помнить — готовить надо в хорошем настроении и со светлыми мыслями. А когда блины уже на столе — оторваться от них невозможно!

Приятного аппетита!

www.ksdbook.ru



www.bookclub.ua

